



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе практики

Производственная практика: Преддипломная практика

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	Технология продуктов животного происхождения
Квалификация	магистр
Срок обучения	2 года

Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	5 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	зачеты с оценкой 4		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	4(2.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6
Сам. работа	179.4	179.4	179.4	179.4
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	180	180	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

зав. каф. Горлов Иван Фёдорович дсхн

доцент Григорян Луиза Фергатовна кбн

ст. преподаватель Золотарева Анастасия Геннадьевна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Производственная практика: Преддипломная практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Цель преддипломной практики - окончательная систематизация теоретических и практических знаний, получаемых студентами в процессе обучения на всех курсах и завершение выполнения выпускной квалификационной работы обучающегося.	
Задачи:	
- закрепление знаний, умений и навыков, полученных обучающимися в процессе изучения дисциплин направления и специальных дисциплин магистерской подготовки;	
- комплексное изучение технологических процессов, возможностей их совершенствования и оценка деятельности;	
- сбор данных для выпускной квалификационной работы;	
- проведение заключительного этапа экспериментального исследования.	
ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Вид практики: Производственная Тип практики: преддипломная Способ проведения практики: стационарная Формы отчётности по практике: Отчёт Зачёт с оценкой Форма проведения практики: непрерывно	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Наименование дисциплины (модуля, практики): Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Биотехнология продуктов из молочного сырья
2.1.2	Биотехнология продуктов из мясного сырья
2.1.3	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
2.1.4	Нутрициология
2.1.5	Сырьевые ресурсы молочной отрасли
2.1.6	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.1.7	Физическая химия биологических систем
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
<i>УК-1.1: Знает методы системного и критического анализа, методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации</i>	
Результаты обучения: знает стандарты, методические и нормативные материалы для производства продуктов питания	
<i>УК-1.2: Умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, осуществляет поиск вариантов решения проблемной ситуации на основе доступных источников информации, применяя методы системного подхода и критического анализа преимуществ и рисков, разрабатывает стратегию действий и принимает конкретные решения по ее реализации с учетом практических последствий</i>	
Результаты обучения: умеет оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией	
<i>УК-1.3: Владеет методологией системного и критического анализа проблемных ситуаций, методиками целеполагания, определения способов достижения цели и разработки стратегии действий</i>	
Результаты обучения: владеет практическими навыками логичного и последовательного изложения информации	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
<i>УК-2.1: Знает этапы жизненного цикла проекта, методы разработки и управления проектами</i>	
Результаты обучения: основы по разработке эффективных технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	

<i>УК-2.2: Умеет разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы и основные направления работ, формировать план-график проектных работ и контроля их выполнения, объяснять цели и формулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта, управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i>
Результаты обучения: умеет формулировать задачи и анализировать альтернативные варианты для способа технологии производства
<i>УК-2.3: Владеет методиками разработки и управления проектом, методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта с учетом возможных рисков, навыками публичного представления проекта</i>
Результаты обучения: владеет методиками разработки и управления проектом, а также навыками публичного представления проекта
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
<i>УК-4.1: Знает современные информационно-коммуникационные технологии поиска, обработки и представления информации на русском и иностранном(ых) языках в существующих академических и профессиональных сообществах</i>
Результаты обучения: знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки
<i>УК-4.2: Умеет работать с информацией и осуществляет деловую коммуникацию на русском и иностранном(ых) языках с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий</i>
Результаты обучения: умеет адаптировать речь и стиль общения в соответствии с необходимым языком
<i>УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), участия в научной дискуссии на государственном языке РФ и/или иностранном(ых) языке(ах)</i>
Результаты обучения: владеет навыками изложения результатов анализа в устной и письменной формах в соответствии с необходимым языком
УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
<i>УК-5.1: Знает способы преодоления коммуникативных, образовательных, этнических и конфессиональных барьеров, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия при решении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: знает особенности социально-исторического развития различных культур для взаимодействия с другими членами общества
<i>УК-5.2: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: умеет критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации; использовать основные положения и методы социальных и гуманитарных наук при решении профессиональных задач
<i>УК-5.3: Владеет методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: владеет навыками организационной работы; навыками делового общения, саморазвития и методами повышения квалификации
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
<i>УК-6.1: Знает методики самооценки, самоконтроля, саморазвития и основные аспекты здоровьесберегающих технологий</i>
Результаты обучения: знает приёмы саморазвития для успешного выполнения поставленных задач
<i>УК-6.2: Умеет определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности для решения задач личностного и профессионального развития, принимая во внимание принципы сохранения и улучшения здоровья в процессе жизнедеятельности</i>
Результаты обучения: умеет контролировать время для совершенствования собственной деятельности
<i>УК-6.3: Владеет техникой выстраивания собственной профессионально-образовательной траектории на основе управления познавательной деятельностью путем самооценки, самоконтроля и самообразования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик</i>
Результаты обучения: владеет методами управления временем с учетом накопленного профессионального опыта
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
<i>ОПК-1.1: Знает факторы конкурентоспособности и показатели экономической эффективности работы предприятия</i>
Результаты обучения: способы разработки технических заданий на проектирование и изготовления нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий
<i>ОПК-1.2: Умеет разрабатывать стратегию и инновационную политику предприятия для обеспечения конкурентоспособного развития</i>
Результаты обучения: применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач
<i>ОПК-1.3: Владеет навыками планирования мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции и технико-экономического обоснования инноваций</i>
Результаты обучения: способностью критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений, разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
<i>ОПК-2.1: Знает основные принципы и подходы к созданию новых продуктов питания различного назначения</i>
Результаты обучения: основы разработки новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований
<i>ОПК-2.2: Умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показателей качества продукции</i>
Результаты обучения: организовать и проводить научно-исследовательские работы в области сырья и продуктов животного происхождения и анализировать результаты исследований
<i>ОПК-2.3: Владеет навыками проведения мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения</i>
Результаты обучения: навыками участия в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
<i>ОПК-3.1: Знает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства</i>
Результаты обучения: знает организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов
<i>ОПК-3.2: Умеет применять новые высокотехнологичные решения в управлении качеством продукции и организовывать контроль производства согласно выбранной системе</i>
Результаты обучения: умеет успешно проводить разработки и исследования, направленные на создание конкурентоспособной пищевой продукции
<i>ОПК-3.3: Владеет способностью оценивать критические контрольные точки, разрабатывать и выполнять мероприятия системы контроля и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</i>
Результаты обучения: владеет навыками управления качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
<i>ОПК-4.1: Знает современные информационные технологии и программное обеспечение, позволяющие моделировать продукты и проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: знает инновационные технологии в производстве продуктов питания
<i>ОПК-4.2: Умеет применять необходимое программное обеспечение для моделирования новых продуктов питания и верификации их свойств и состава в отношении заданных</i>
Результаты обучения: умеет работать с программным обеспечением для решения профессиональных задач
<i>ОПК-4.3: Владеет навыками построения математических моделей пищевых систем и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для виртуальной оптимизации их состава, свойств и режимов выработки</i>
Результаты обучения: владеет навыками работы с информацией и применения необходимых технологий при решении поставленных задач
ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
<i>ОПК-5.1: Знает научно-практические аспекты проведения научных исследований</i>
Результаты обучения: знает основные законы и методы исследования, сопровождающие процессы производства для научных исследований
<i>ОПК-5.2: Умеет ставить задачи, планировать схему, выбирать методы и методики экспериментальных исследований и представлять результаты научных экспериментов</i>
Результаты обучения: умеет проводить анализ, систематизацию и обобщение научно-технической информации по теме исследований
<i>ОПК-5.3: Владеет способностью самостоятельно выполнять комплексные исследования в соответствии с современным уровнем развития науки и техники</i>
Результаты обучения: владеет способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-производственных работ
ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: знает основные достижения в науки в области производства продуктов питания

<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>
Результаты обучения: умеет работать с современным оборудованием для решения научно-исследовательских и производственных задач
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>
Результаты обучения: владеет навыками работы с информацией и применения необходимых технологий при решении поставленных задач
ПК-2: Способен применять прогрессивные технологии и подходы к производству продуктов питания животного происхождения для достижения стратегических целей устойчивого развития
<i>ПК-2.1: Знает методологические основы проектирования перспективных продуктов питания с заданными свойствами и составом, теоретические и практические аспекты современных и прогрессивных технологий</i>
Результаты обучения: знает стандарты и методические и нормативные материалы, сопровождающие процессы производства
<i>ПК-2.2: Умеет оценивать инновационно-технологические риски и потенциал коммерциализации разработок перспективных продуктов питания животного происхождения</i>
Результаты обучения: умеет производить материальные расчеты и рациональные условия проведения технологических процессов
<i>ПК-2.3: Владеет навыками разработки и апробации новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания животного происхождения различного назначения</i>
Результаты обучения: владеет навыками эффективной организации производства продукции из сырья животного происхождения